Schokoladen-Tarte mit Birnen

Ein wunderbares Rezept für die sonntägliche Kaffeetafel: Diese Schokoladen-Tarte mit Birnen zergeht förmlich auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Foto: Sonja Pieper

Zutaten

50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL	Butter (für die Form)
1 EL	Staubzucker (zum Bestäuben)

Für den Boden

220 g	Mehl
70 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
120 g	Butter

Für den Belag

6 Stk.	Birnen
80 g	Zartbitterkuvertüre
3 Stk.	Eier
1 kg	Magertopfen
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Tarte mit Birnen das Mehl mit dem Staubzucker und Salz mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Ei in die Mulde schlagen. Butter in kleine Stücke schneiden und drumherum verteilen.

2. Alles rasch zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

3. Eine Tarteform (26 cm) mit Butter einfetten. Zartbitterkuvertüre grob hacken. Wasser in einem Topf als Wasserbad erhitzen und die Kuvertüre darüber zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

4. Eier trennen. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Topfen mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und der Kuvertüre verrühren. Vorsichtig den Eischnee unterheben.

5. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf rund ausrollen. In die Tarteform legen, dabei einen Rand hochziehen. Topfenmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

6. Birnen schälen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. In die Topfenmasse drücken und die Tarte ca. 40 Minuten im Ofen backen.

7. Mit einem Holzstäbchen in die Mitte hineinpieksen und wenn kein Teig am Stäbchen kleben bleibt, ist die Tarte fertig. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zur Schokoladen-Tarte mit Birnen frisch geschlagenes Schlagobers servieren.